

REX

PIANO DI COTTURA CON SICUREZZA

Apparecchio di classe 3

IMPORTANTE !

L'uso di questa nuova apparecchiatura é facile.

Tuttavia, é importante leggere per intero questo libretto, prima di installare e di usare l'apparecchiatura per la prima volta.

In questo modo, potrete:

- ottenere le migliori prestazioni;
- evitare comportamenti errati;
- usare l'apparecchiatura in assoluta sicurezza;
- rispettare l'ambiente.

DURANTE L'USO

- Questa apparecchiatura deve essere adoperata solo da persone adulte. **AssicurateVi che i bambini non tocchino i comandi o non giochino con l'apparecchiatura.**
- Questo prodotto è stato realizzato per cuocere cibi, all'interno di abitazioni comuni a scopo non professionale. **Evitate di usarlo per qualsiasi altro scopo.**
- E' rischioso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di questo prodotto.
- **Tenete ben pulita l'apparecchiatura.** I residui di cibo possono causare rischi di incendio.
- Le parti esposte di questa apparecchiatura si riscaldano durante la cottura e rimangono calde per un certo tempo anche dopo lo spegnimento. **Tenete lontani i bambini fino a quando l'apparecchiatura non si è raffreddata.**
- In caso di guasti, **non cercate mai di riparare l'apparecchiatura di persona.** Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono causare danni e incidenti. Per prima cosa, consultate il contenuto di questo libretto. Se non trovate le informazioni che Vi interessano, **contattate il Centro di Assistenza più vicino.** L'assistenza a questa apparecchiatura deve essere effettuata da un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. Richiedete sempre l'impiego di ricambi originali.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchiatura, assicurateVi che tutti i comandi siano in posizione **"CHIUSO"** o **"SPENTO"**.
- Se usate una presa di corrente nelle vicinanze di questa apparecchiatura, fate attenzione che i cavi degli elettrodomestici che state usando non la tocchino e siano **sufficientemente lontani dalle parti calde di questa apparecchiatura.**
- L'apparecchiatura fuori uso deve essere resa inutilizzabile; in questo caso, **scollegate l'apparecchio dalla rete elettrica.**

PER L'INSTALLAZIONE E LA MANUTENZIONE

- L'installazione dell'apparecchiatura ed il collegamento alla rete elettrica **devono essere eseguiti solamente da PERSONALE QUALIFICATO.** Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia **DISINSERITA** dalla rete elettrica.
- AssicurateVi che l'aria possa circolare liberamente attorno all'apparecchiatura. Una scarsa ventilazione produce carenza di ossigeno.
- AssicurateVi che l'apparecchiatura sia alimentata con il tipo di gas indicato sull'apposita etichetta adesiva, posta nelle immediate vicinanze del tubo di allacciamento alla rete del gas.
- **L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. Assicurate una buona aerazione del locale, mantenendo aperte ed efficienti le prese d'aria o installando una cappa di aspirazione con condotto di scarico.**
- **Se utilizzate l'apparecchiatura intensamente e per un tempo prolungato, dovete rendere più efficace l'aerazione, per esempio aprendo una finestra o aumentando la potenza dell'aspiratore elettrico, se presente.**
- Dopo aver tolto l'apparecchiatura dall'imballaggio, assicurateVi che il prodotto non risulti danneggiato e che il cavo di alimentazione elettrica sia in perfette condizioni. In caso contrario, rivolgeteVi al rivenditore prima di mettere in funzione l'apparecchiatura.
- **La Casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.**

COSTRUTTORE: **ELECTROLUX ZANUSSI
ELETTRODOMESTICI S.p.A.**
Viale Bologna 298
47100 FORLÌ (Italia)



Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive CEE:

- **73/23** e **90/683** (relative alla Bassa Tensione);
- **89/336** (relativa alla Compatibilità Elettromagnetica);
- **90/396** (relativa alla Apparecchiature a Gas)
- **93/68** (relativa alle Norme Generali) e successive modificazioni.

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzioni e sull'apparecchio.

INDICE

1. Istruzioni per l'uso	Pag. 4	7. Istruzioni per l'installatore	Pag. 8
2. Pulizia e manutenzione	Pag. 5	8. Collegamento elettrico	Pag. 10
3. Manutenzione periodica	Pag. 6	9. Adattamento ai diversi	
4. Assistenza e Ricambi	Pag. 7	tipi di gas	Pag. 11
5. Condizioni di garanzia	Pag. 7	10. L'incasso nei mobili	
6. Caratteristiche tecniche	Pag. 8	componibili	Pag. 13

1. ISTRUZIONI PER L'USO

LE MANOPOLE DI COMANDO DEL PIANO DI COTTURA

Nella parte frontale del piano si trovano le manopole per il funzionamento dei fornelli a gas. I simboli posti sulle manopole hanno il seguente significato:

- nessuna erogazione di gas
- 🔥 massima erogazione di gas
- 🔥 minima erogazione di gas

ACCENSIONE DEI FORNELLI

- Per ottenere più facilmente la fiamma, accendete il fornello prima di mettere un recipiente sulla griglia.

Spingete a fondo la manopola corrispondente al fornello e ruotatela in senso antiorario fino al simbolo di "massima erogazione". La fiamma si accenderà automaticamente.

Dopo aver acceso la fiamma, tenete premuta la manopola per circa 5 secondi; questo tempo è necessario per riscaldare la "termocoppia" (fig. 1, lettera D) e disattivare la valvola di sicurezza, che altrimenti fermerebbe l'erogazione del gas.

Quindi, **controllate che la fiamma sia regolare** e ruotate la manopola fino ad ottenere l'intensità desiderata.

Se dopo alcuni tentativi la fiamma non si accende, controllate che il "cappellotto" (indicato nella figura 1 con la lettera A) e lo "spartifiamma" (lettera B) siano nella corretta posizione.

Per spegnere la fiamma, ruotate la manopola in senso orario fino al simbolo ●.

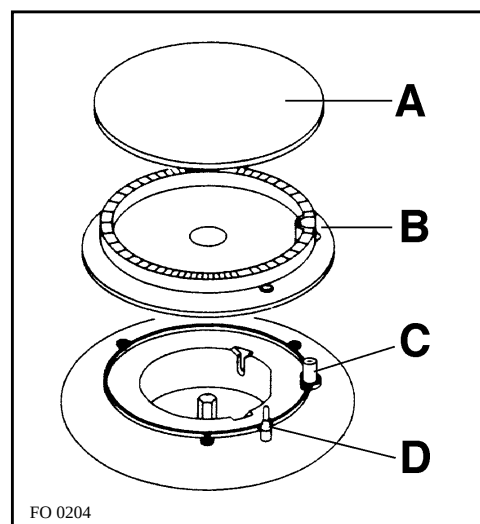
- Prima di togliere i recipienti dai fornelli, abbassate sempre la fiamma o spegnetela.

PER UN CORRETTO USO DEL PIANO

Per un minor consumo di gas ed un migliore rendimento, usate solamente recipienti a fondo piatto e di dimensioni adatte ai fornelli, come evidenziato nella tabella a fondo pagina.

Inoltre, non appena un liquido inizia a bollire, fate attenzione a ridurre la fiamma quanto basta per mantenere l'ebollizione.

Durante le cotture in cui vengono impiegati grassi od olii, sorvegliate attentamente le Vostre pietanze, perché queste sostanze, portate ad alte temperature, possono incendiarsi.



Bruciatore	diametro minimo	diametro massimo
Grande (rapido)	160 mm.	240 mm.
Medio (semirapido)	120 mm.	220 mm.
Piccolo (Ausiliario)	80 mm.	160 mm.

IL COPERCHIO DEL PIANO DI COTTURA

Allo scopo di ottenere un allineamento estetico con i mobili da cucina, il piano è predisposto per l'inserimento di un coperchio, fornito su richiesta.

- La funzione del coperchio è di riparare il piano dalla polvere, quando è chiuso, e di raccogliere gli schizzi di grasso, quando è aperto. Evitate assolutamente di usarlo per qualsiasi altro scopo.

- Prima di aprire il coperchio, asciugatelo da eventuali tracce di liquidi.
- Pulite il coperchio da eventuali residui di cottura prima di chiuderlo o toglierlo.
- **ATTENZIONE!** Il coperchio in vetro può scheggiarsi, se viene eccessivamente riscaldato. Accertatevi che tutti i fornelli siano spenti prima di chiuderlo.

2. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di ogni operazione disinserite l'apparecchiatura dalla rete elettrica.

PULIZIA GENERALE

Lavate le parti smaltate con acqua tiepida e detersivo, evitando di usare prodotti abrasivi che potrebbero rovinarle.

Lavare frequentemente gli spartifiamma e i cappellotti con acqua bollente e detersivo, avendo cura di togliere ogni incrostazione.

Risciacquate bene con acqua le parti in acciaio inox, dopo l'uso, ed asciugatele con un panno morbido.

Per le macchie persistenti usare i normali detersivi non abrasivi o prodotti specifici, comunemente reperibili in commercio.

Vi raccomandiamo di non usare per la pulizia pagliette, lane di acciaio o acidi.

ACCENDITORE

L'accensione automatica dei fornelli è assicurata dalla presenza di una "candeletta" in ceramica ed un elettrodo in metallo (indicati nella fig. 1 con la lettera C). Procedete periodicamente ad una accurata pulizia di queste parti del piano. Inoltre, per evitare difficoltà di accensione, controllate che i fori della corona spartifiamma (lettera B) non siano otturati.

GRIGLIE DEL PIANO DI COTTURA

I piani di cottura possono essere dotati di griglie in ferro smaltato (sottili e leggere - vedi Fig. 2) o di griglie in ghisa (più grosse e pesanti - vedi Fig. 3).

Le griglie sono mantenute nella giusta posizione da appositi ganci, facilmente visibili nella parte posteriore del piano.

Le griglie possono essere tolte dal piano di cottura per consentire una migliore pulizia. Sollevate le griglie dal piano come indicato nella figura 4.

Le griglie in ferro smaltato possono essere lavate anche in lavastoviglie.

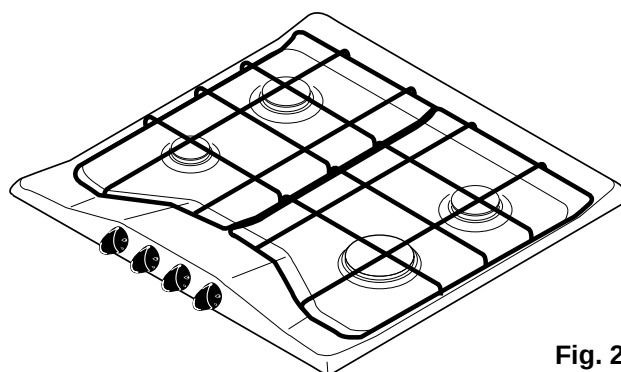


Fig. 2

Piano con griglie in ferro smaltato

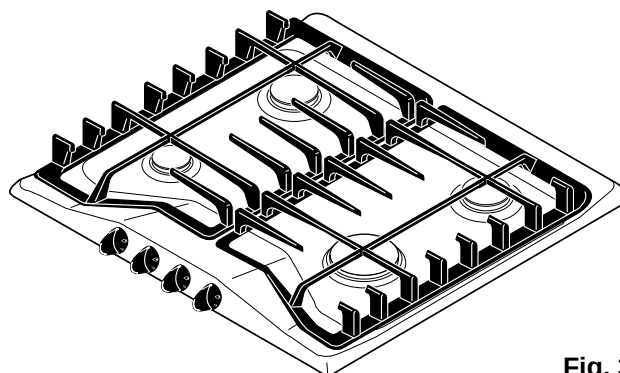


Fig. 3

Piano con griglie in ghisa

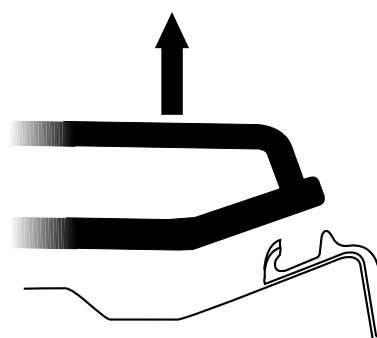


Fig. 4

GRIGLIE IN FERRO SMALTATO

Nei piani di cottura dotati di griglie in ferro smaltato, queste possono essere sollevate e mantenute in posizione verticale, grazie agli appositi ganci di sostegno, come indicato nelle figure 5 e 6. Questa possibilità consente una rapida ed agevole pulizia del piano di cottura.

ATTENZIONE!

Evitate assolutamente di compiere questa operazione nei piani dotati di griglie in ghisa, perchè questo causerebbe la rottura dei ganci. Per rimuovere le griglie in ghisa, seguite le indicazioni fornite nella pagine precedente (vedi anche Fig. 4).

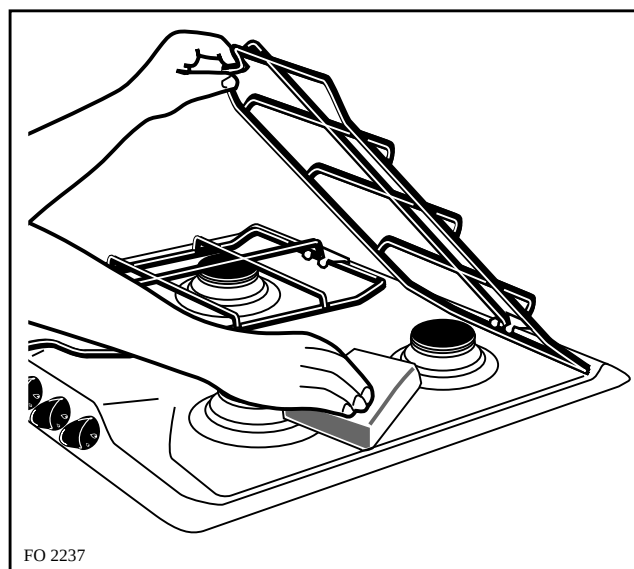


Fig. 5

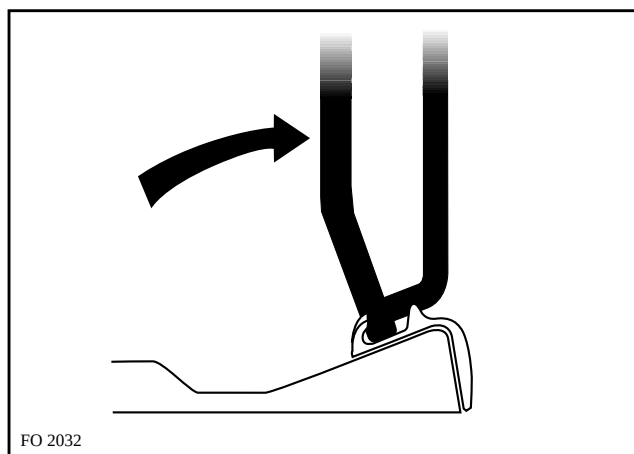


Fig. 6

3. MANUTENZIONE PERIODICA

Fate controllare periodicamente lo stato di conservazione e di efficacia del tubo del gas, e se presente, del regolatore di pressione. Qualora venissero riscontrate anomalie, non richiedete riparazioni, ma fate sostituire la parte difettosa.

A garanzia del buon funzionamento e della sicurezza, è necessario procedere periodicamente all'ingrassaggio dei rubinetti di regolazione del gas.

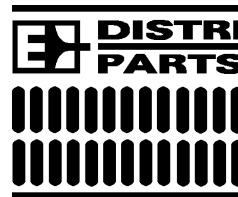
- La lubrificazione periodica dei rubinetti deve essere eseguita **SOLAMENTE DA PERSONALE QUALIFICATO** al quale ci si deve rivolgere anche nel caso si riscontrassero anomalie nel funzionamento dell'apparecchiatura.

4. ASSISTENZA E RICAMBI

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da dare i migliori risultati di funzionamento. Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria, deve essere fatta con la massima cura e attenzione.

Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza più vicino, specificando il tipo di inconveniente, il modello dell'apparecchiatura (**Mod.**), il numero di prodotto (**Prod. No.**) ed il numero di fabbricazione (**Ser. No.**). Questi dati sono riportati nella targhetta collocata sull'ultima pagina di copertina, sotto le condizioni di garanzia.

I ricambi originali, certificati dal costruttore del prodotto, e contraddistinti da questo marchio si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica e Negozi di Ricambi Autorizzati.



5. CONDIZIONI DI GARANZIA

La Sua nuova apparecchiatura è coperta da **garanzia**. Le condizioni di garanzia sono riportate per esteso nell'opuscolo "**TOP SERVICE REX**" che trovate all'interno dell'apparecchiatura.

Conservi con cura, insieme all'opuscolo "**TOP SERVICE REX**", la **ricevuta** o lo **scontrino fiscale**, oppure ancora la **bolla di accompagnamento**, che servono a documentare l'acquisto della Sua apparecchiatura e la data in cui è avvenuto.

In caso di intervento del Servizio di Assistenza, esibite questi documenti al personale incaricato. Senza il rispetto di questa procedura, il Servizio di Assistenza sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione.



Il **Servizio di Assistenza Tecnica Zanussi**, attraverso i suoi numerosi Centri autorizzati, presta in Italia assistenza alle più prestigiose marche di elettrodomestici. In caso di necessità, potrà cercare il Centro più vicino consultando l'opuscolo "**TOP SERVICE REX**" oppure le Pagine Gialle nella rubrica Elettrodomestici/Riparazione, alla voce «**ZANUSSI SERVIZIO TECNICO**»

6. CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza bruciatori Gas

Bruciatore rapido (grande)	3,2 kW
Bruciatore ausiliario (piccolo)	1 kW
Bruciatore semirapido (medio)	2 kW

Categoria	III 1a 2H3+
-----------	-------------

Taratura apparecchio	Gas Metano 20 mbar
Raccordo di entrata gas	G 1/2"
Tensione di alimentazione	230 V 50 Hz

DIMENSIONI DELL'APERTURA PER L'INCASSO

Larghezza	560 mm.
Profondità	480 mm.

7. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

ATTENZIONE: Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo UNI 7129 e UNI 7131

- L'installazione dell'apparecchiatura ed il collegamento alla rete elettrica devono essere eseguiti **solamente da PERSONALE QUALIFICATO**. Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia **DISINSERITA** dalla rete elettrica.

LOCALE DI INSTALLAZIONE

Per il buon funzionamento dell'apparecchio a gas è indispensabile che nel locale possa affluire, in modo naturale, l'aria necessaria alla combustione del gas. (L'installatore deve seguire le norme in vigore UNI-CIG 7129 - 7131). L'afflusso di aria nel locale deve avvenire direttamente attraverso aperture praticate su pareti esterne (come indicato nella Fig. 7). Queste aperture devono avere una sezione libera di passaggio di almeno 100 cm².

Questa apertura deve essere costruita in modo da non venire ostruita sia dall'interno che dall'esterno e posizionata vicino al pavimento, preferibilmente al lato opposto all'evacuazione dei prodotti della combustione. Nel caso questa apertura non sia fattibile nel locale dove è installata l'apparecchiatura, l'aria necessaria può provenire da un locale adiacente, purchè:

- questo locale non sia una camera da letto o un ambiente pericoloso;
- questo locale non sia in depressione;
- la ventilazione fra il locale dove è installato l'apparecchio ed il locale adiacente sia assicurata mediante aperture permanenti (UNI-CIG 7129).

LA SOCIETÀ' COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ' PER EVENTUALI DANNI DERIVANTI DA UNA INSTALLAZIONE NON CONFORME ALLE NORME VIGENTI O DA UN MANCATO RISPETTO DELLE NORME ANTINFORTUNISTICHE.



Fig. 7

SCARICO DEI PRODOTTI DALLA COMBUSTIONE

Gli apparecchi di cottura a gas devono scaricare i prodotti della combustione attraverso cappe collegate direttamente a canne fumarie o direttamente all'esterno (Fig. 8).

In caso non sia possibile installare la cappa, è necessario l'impiego di un elettroventilatore applicato alla parete esterna o alla finestra dell'ambiente, purchè esistano le condizioni affinché l'apertura per la ventilazione possa essere aumentata (vedi fig. 9) in proporzione alla portata dell'elettroventilatore stesso (UNI-CIG 7129).

Questo elettroventilatore deve avere una portata tale da garantire, per un ambiente cucina, un ricambio orario d'aria pari a 3 - 5 volte il suo volume.

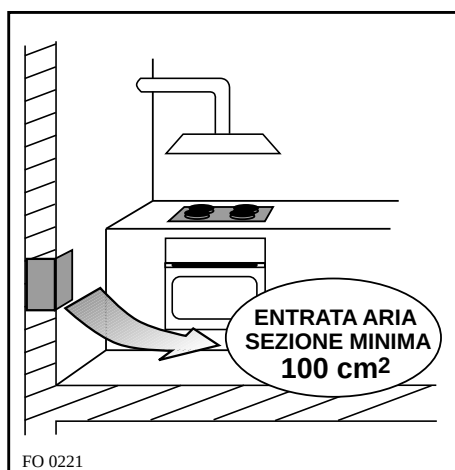


Fig. 8

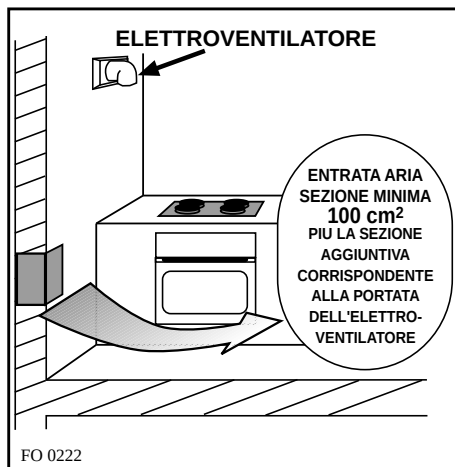


Fig. 9

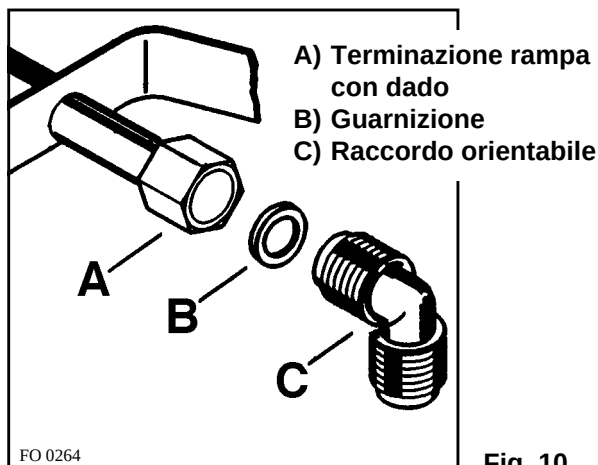


Fig. 10

COLLEGAMENTO ALIMENTAZIONE GAS

Il collegamento gas deve essere eseguito in conformità con le norme UNI-CIG 7129 - 7131. L'apparecchiatura esce dalla fabbrica collaudata e regolata per il tipo di gas indicato nella targhetta che si trova nella protezione inferiore, vicino al tubo di collegamento gas. Accertatevi che il tipo di gas con cui sarà alimentata l'apparecchiatura sia lo stesso indicato nella targhetta. In caso contrario procedete secondo le indicazioni riportate nel paragrafo "Adattamento a diversi tipi di gas".

Per il massimo rendimento ed il minor consumo, assicuratevi che la pressione di alimentazione del gas rispetti i valori indicati nella tabella delle "Caratteristiche dei bruciatori".

Qualora la pressione del gas impiegato sia diversa (o variabile) rispetto a quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione di ingresso, un appropriato regolatore di pressione per gas canalizzati (**NON GPL**) conforme alla norma UNI-CIG 7430.

L'utilizzo di regolatori di pressione per gas liquidi (GPL) è consentito purchè questi siano conformi alla norma UNI-CIG 7432.

Sulla zona terminale della rampa, comprensiva di dado filettato GJ 1/2", viene montato il raccordo, interponendo fra i componenti la guarnizione come rappresentata in Fig. 10. Avvitare le parti senza forzare, orientare il raccordo nella direzione voluta e quindi serrare il tutto.

ALLACCIAMENTO

Eseguite l'allacciamento all'impianto gas mediante tubo metallico rigido e raccordi conformi alla norma UNI-CIG 7129, oppure con tubo flessibile di acciaio inox conforme alla norma UNI-CIG 9891, limitatamente a quelli la cui massima estensione è di 2 metri. Fate attenzione che, nel caso di impiego di tubi metallici flessibili, gli stessi non vengano a contatto con parti mobili o schiacciati. Prestate la medesima attenzione anche quando è previsto un abbinamento forno e piano.

Il raccordo di entrata gas nelle apparecchiature è filettato 1/2" maschio cilindrico.

Eseguite l'allacciamento evitando sollecitazioni di qualsiasi genere all'apparecchio.

IMPORTANTE

- Ad installazione ultimata, verificate sempre la perfetta tenuta di tutti i raccordi usando una soluzione saponosa. Non eseguite mai questo controllo con una fiamma.

8. COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'apparecchiatura è predisposta per un funzionamento con una tensione di alimentazione di 230 V monofase. Il collegamento deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

Prima di effettuare il collegamento accertatevi che:

- la valvola limitatrice e l'impianto elettrico possano sopportare il carico dell'apparecchio (vedere targhetta matricola);
- l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento di terra secondo le norme vigenti;
- la presa o l'interruttore omnipolare usati siano facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

Montate sul cavo una spina adatta al carico e collegarla ad una adeguata presa di sicurezza.

Desiderando un collegamento diretto alla rete, è necessario interporre fra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore.

Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto dall'interruttore.

Il cavo di fase di colore marrone (proveniente dal morsetto "L" della morsettiera) deve sempre essere collegato alla fase della rete di alimentazione.

In ogni caso il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che in nessun punto raggiunga una temperatura superiore di 90°C a quella ambiente.

Un esempio di percorso ottimale è rappresentato in Fig. 11. Il cavo viene guidato mediante l'utilizzo di fascette fissate lateralmente al mobile, in modo da evitare qualsiasi contatto con l'apparecchiatura sottostante al piano di cottura.

SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

Il collegamento del cavo di alimentazione alla morsettiera è del tipo "Y": il cavo flessibile può essere sostituito solo con l'uso di un utensile speciale in dotazione ai tecnici di assistenza.

Nel caso di sostituzione del cavo è necessario usare solo cavi del tipo H05V2V2-F T90 adatti al carico e alla temperatura di esercizio. Inoltre, è necessario che il cavetto di terra giallo/verde sia più lungo di circa 2 cm. dei cavetti di fase e neutro (Fig. 12).

Dopo l'allacciamento provare gli elementi riscaldanti facendoli funzionare per circa 3 minuti.

Per aprire il coperchio morsettiera e accedere ai morsetti di collegamento, procedete come segue:

- inserite la punta a taglio di un cacciavite nelle sporgenze poste sul lato in vista della morsettiera;
- premete leggermente e fate leva verso l'alto (Fig. 13)

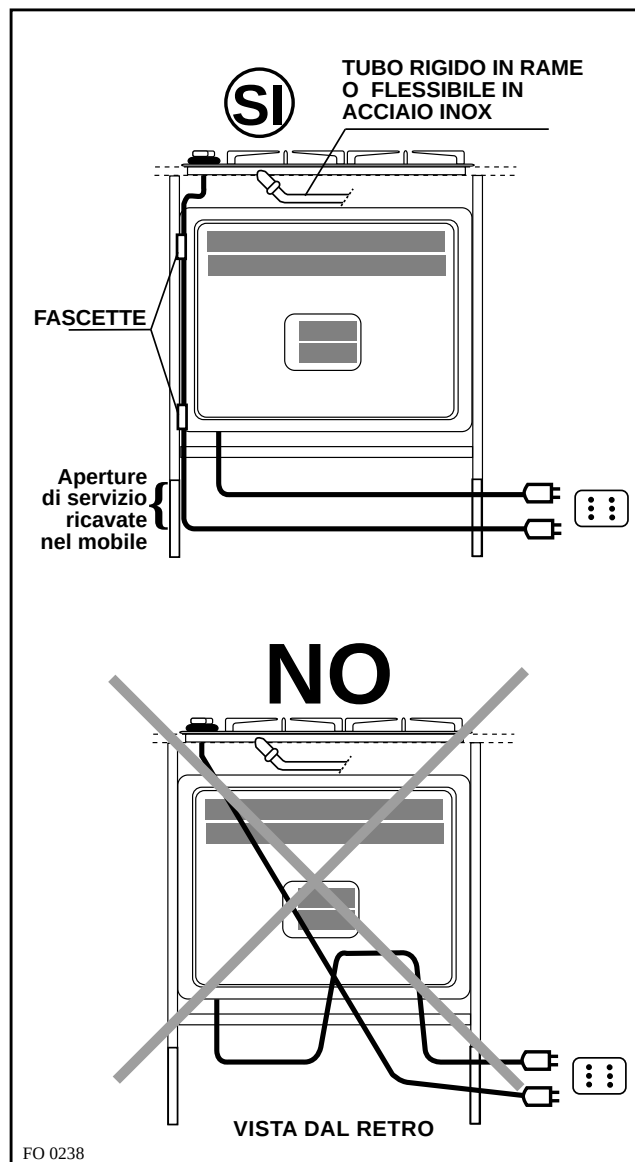


Fig. 11

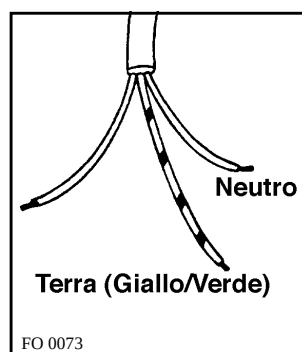


Fig. 12

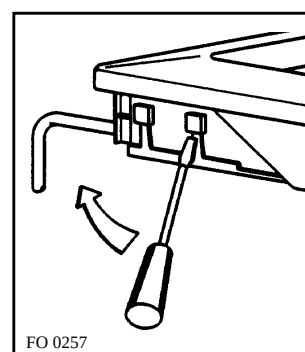


Fig. 13

9. ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS

SOSTITUZIONE DEGLI UGELLI

• L'apparecchiatura non è provvista di ugelli per gas città. Qualora fosse necessario, richiedere al rivenditore o al più vicino centro di Assistenza Tecnica Zanussi l'apposita confezione di ugelli e sostituirli come descritto nel seguente paragrafo.

- Togliete le griglie.
- Togliete i cappellotti e gli spartifiamma dai bruciatori.
- Con una chiave a tubo da 7 svitate e togliete (Fig. 14) gli ugelli, sostituendoli con quelli corrispondenti al tipo di gas di funzionamento (vedi tabella nella pagina seguente).

Per adattare gli ugelli al funzionamento con gas Città, dopo aver montato gli appositi ugelli (indicati nella figura 15 con la lettera B), avvitate sui medesimi le apposite gabbiette: per i bruciatori semirapido e ausiliario usate la gabbietta indicata dalla lettera A (con foro Ø 10), per il bruciatore rapido la gabbietta indicata dalla lettera C (con foro Ø16).

- Rimontate le parti eseguendo all'inverso le operazioni descritte.
- Sostituite quindi la targhetta taratura (posizionata vicino all'attacco della rete gas) con quella corrispondente al nuovo tipo di gas. Quest'ultima si trova nel sacchetto degli iniettori a corredo.

Qualora la pressione del gas impiegato sia diversa (o variabile) rispetto a quella prevista, è necessario installare sulla tubazione di ingresso, un appropriato regolatore di pressione per gas canalizzati (**NON GPL**) conformi alla norma UNI-CIG 7430.

L'utilizzo di regolatori di pressione per gas liquidi (GPL) è consentito purchè questi siano conformi alla norma UNI-CIG 7432.

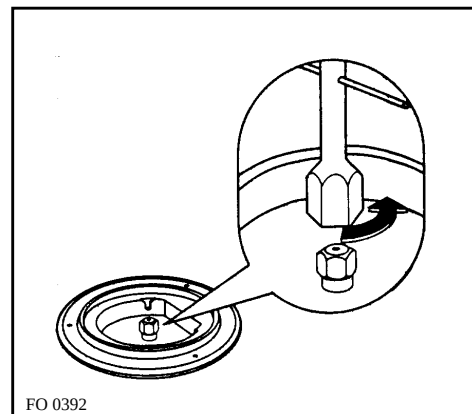


Fig. 14

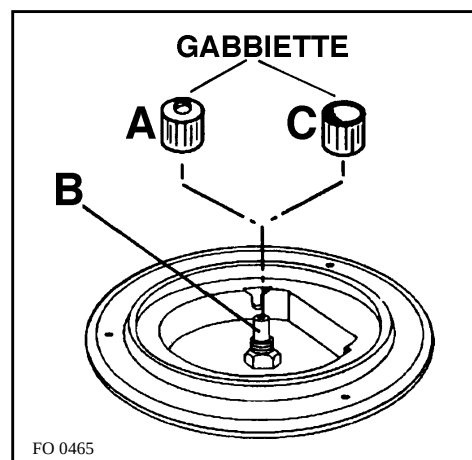


Fig. 15

REGOLAZIONE DEL MINIMO

Per regolare il minimo, procedete come segue.

- Accendete il bruciatore come precedentemente descritto.
- Portate il rubinetto sulla posizione di minima fiamma.
- Estraete le manopole.
- Agite sullo spillo by-pass posto lateralmente all'asta del rubinetto (vedi fig. 16).
 - Se operate una trasformazione da gas metano a gas Gpl, avvitate a fondo in senso orario lo spillo by-pass. Se invece operate una trasformazione da gas metano a gas città, svitatelo di circa 3/4 di giro.
 - In ogni caso il risultato dovrà essere una piccola fiamma omogenea e regolare su tutta la corona del bruciatore.
- Verificate infine che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

Le operazioni di adattamento sopra descritte si possono effettuare agevolmente, qualunque sia il posizionamento o il fissaggio del piano di cottura al mobile da cucina.

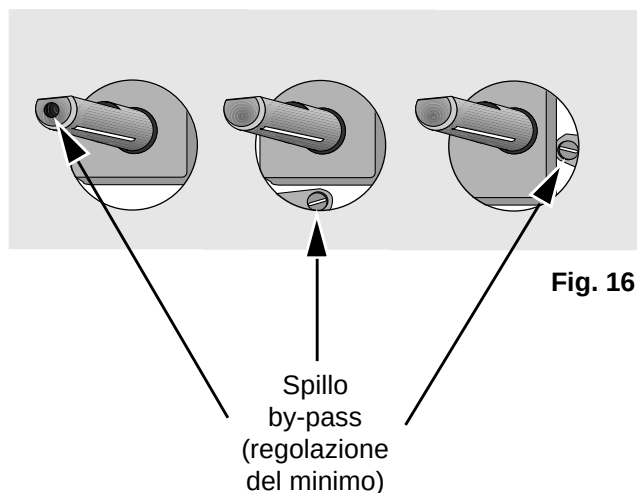


Fig. 16

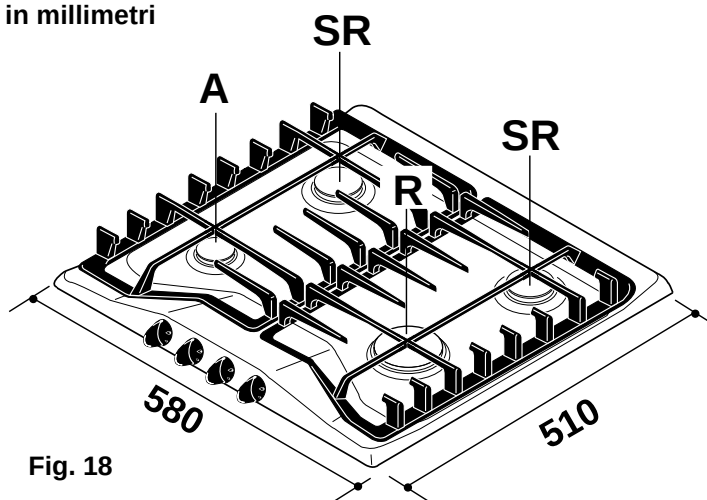
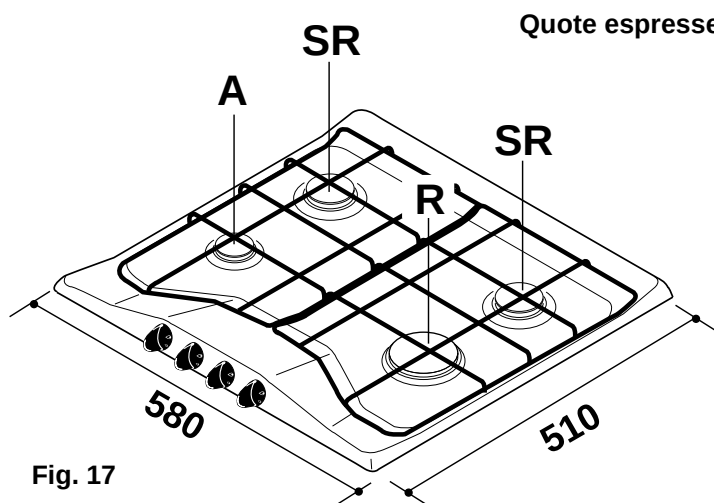
DIAMETRI DEL BY-PASS

Bruciatore	Ø By-pass del rubinetto in centesimi	Colore sul rubinetto
Ausiliario	28	Bianco
Semi-rapido	32	Blu
Rapido	40	Bianco/Rosso

CARATTERISTICHE DEI BRUCIATORI

TIPO DI GAS	TIPO BRUCIATORE	MARCATURA UGELLI 1/100 mm	PORTATA TERMICA NOMINALE kW	PORTATA TERMICA RIDOTTA kW	PORTATA NOMINALE IN		PRESSIONE NOMINALE mbar
					m ³ /h	g/h	
GAS NATURALE (Metano)	Rapido (grande)	121	3,2	0,65	0,305	-	20
	Semirapido (medio)	96	2,0	0,45	0,190	-	
	Ausiliario (piccolo)	70	1,0	0,33	0,095	-	
GAS LIQUIDO (Butano/Propano)	Rapido (grande)	88	3,2	0,65	-	231	28-30/37
	Semirapido (medio)	71	2,0	0,45	-	144	
	Ausiliario (piccolo)	50	1,0	0,33	-	72	
GAS MANUFATTURATO (Città)	Rapido (grande)	290	3,2	0,65	0,725	-	8
	Semirapido (medio)	210	2,0	0,45	0,453	-	
	Ausiliario (piccolo)	142	1,0	0,33	0,227	-	

10. L'INCASSO NEI MOBILI componibili



A = Bruciatore ausiliario
SR = Bruciatore semirapido
R = Bruciatore rapido

Questi piani sono previsti per l'inserimento in mobili componibili da cucina aventi una profondità compresa tra 550 e 600 mm. e opportune caratteristiche. Le dimensioni dei piani sono indicate nelle figure (figg. 17 e 18).

MONTAGGIO DEL COPERCHIO

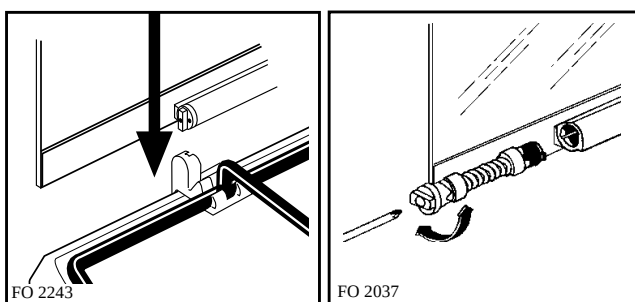
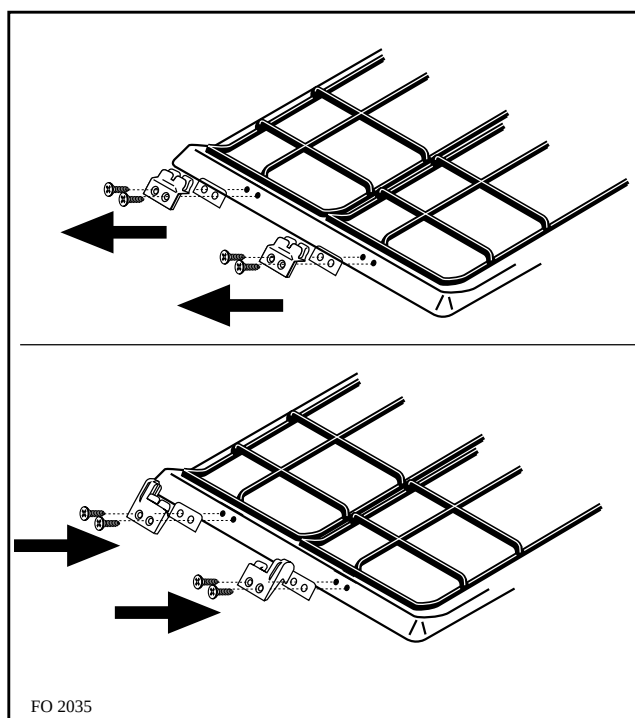
Data la posizione dei supporti del coperchio, situati in prossimità di una eventuale parete posteriore, è consigliabile montare questi supporti prima di installare il piano nel top.

Per fissare il coperchio al piano, procedete come segue:

- smontate dalla parte posteriore del piano i due supporti griglie esterni, svitando le viti di fissaggio (fig. 19)
- montate i supporti del coperchio utilizzando le viti di fissaggio dei supporti griglia. Nei modelli smaltati inserite fra piano di lavoro e supporti l'apposita guarnizione (già presente sotto i supporti griglia) (fig. 19);
- inserite la cerniera coperchio sinistra (contrassegnata dalla lettera S) nel supporto opportunamente sagomato (fig. 20);
- ripetete la stessa operazione con la cerniera coperchio destra (contrassegnata dalla lettera D).

REGOLAZIONE DEL BILANCIAMENTO DEL COPERCHIO

Agendo, con apposito cacciavite, in senso orario o antiorario sulla vite centrale della cerniera destra e sinistra (fig. 21) è possibile regolare il bilanciamento del coperchio.



INSERIMENTO ED ASSIEMAGGIO

I piani di cottura possono essere montati in un mobile avente un'apertura per l'incasso dalle dimensioni illustrate nella fig. 21.

L'apertura dell'incasso deve essere distante almeno 55 mm. dalla parete di fondo.

L'eventuale parete laterale destra o sinistra la cui altezza superi quella del piano di cottura dovrà trovarsi ad almeno 100 mm. dalla sfondatura nel top.

Il fissaggio del piano al mobile deve essere effettuato come segue:

- posizionate l'apposita guarnizione sigillante, fornita in dotazione, sul bordo della sfondatura, (come mostrato nella fig. 23), avendo cura che le estremità combacino senza sormontarsi;
- sistemate il piano nella sfondatura del mobile curandone la centratura;
- fissate il piano al mobile con gli appositi squadretti (vedi fig. 24). La trazione delle viti è sufficiente a tracciare il sigillante, il cui eccesso potrà così essere agevolmente asportato.

Il bordo del piano realizza un doppio labirinto di tenuta che offre un'assoluta garanzia contro le infiltrazioni di liquidi.

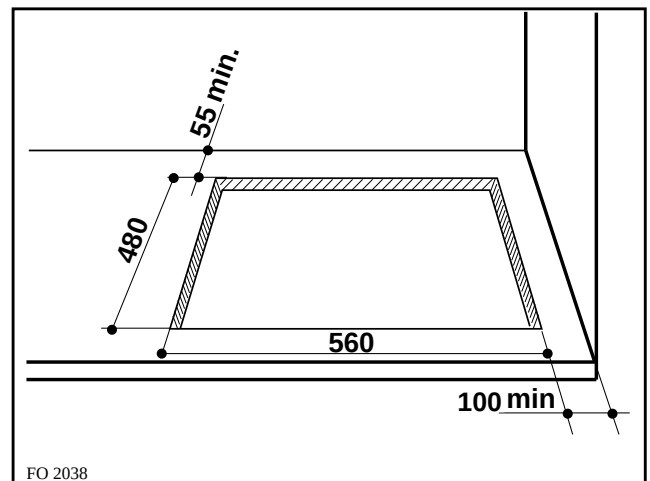


Fig. 22

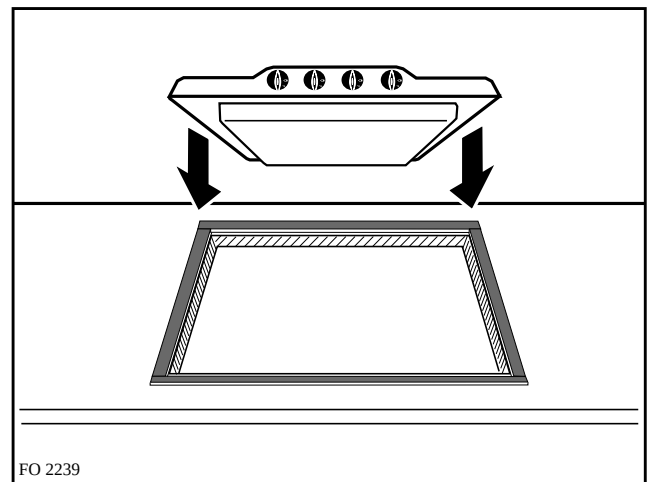
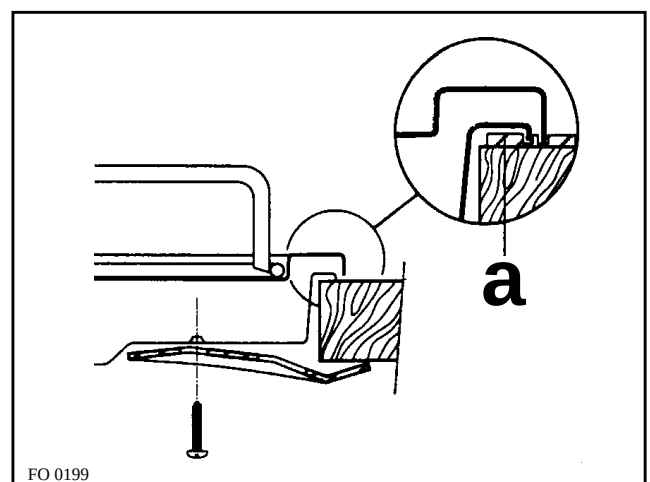


Fig. 23



a) Sigillante

Fig. 24

POSSIBILITA' DI INSERIMENTO

Su mobile base con portina

Nella costruzione del mobile è necessario vengano presi adeguati accorgimenti in modo da evitare possibili contatti con la scatola del piano surriscaldato durante il funzionamento dello stesso. La soluzione consigliata per evitare tale inconveniente è illustrata nella figura 25.

Il pannello sotto il piano dovrà essere facilmente rimovibile per consentire, in caso di intervento dell'assistenza tecnica, il bloccaggio e lo sbloccaggio del piano.

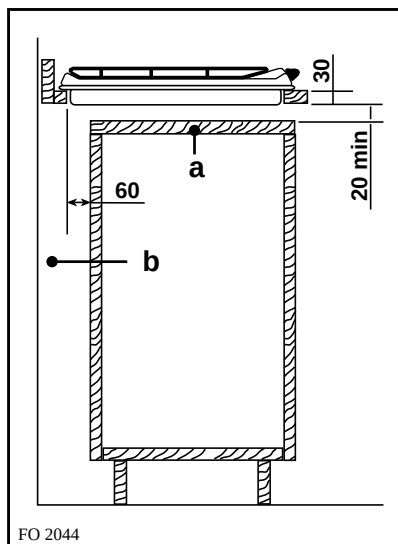
Su mobile base con forno

Il vano dovrà avere le dimensioni riportate nelle figg. 26 e 29 e dovrà essere munito di supporti per consentire una efficace aerazione. Per evitare eccessivi surriscaldamenti, è opportuno eseguire l'installazione come descritto nelle fig. 27 e 28.

L'allacciamento elettrico del piano e quello del forno devono essere realizzati separatamente, sia per ragioni elettriche che per facilitare l'estraibilità frontale del forno.

Pensili o cappe d'aspirazione dovranno trovarsi ad almeno 650 mm dal piano di cottura (Fig.30).

Fig. 25



- a) pannello del mobile smontabile
- b) eventuale spazio utile per gli allacciamenti

Fig. 26

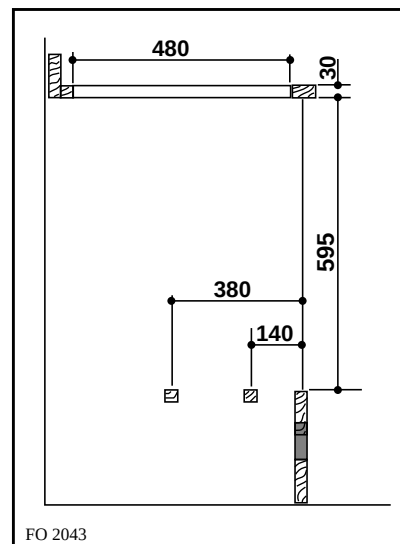


Fig. 27

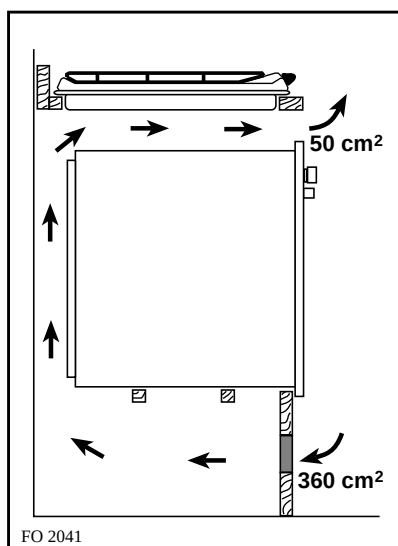


Fig. 28

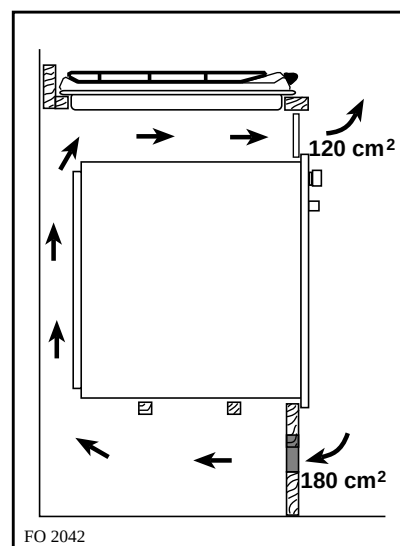


Fig. 29

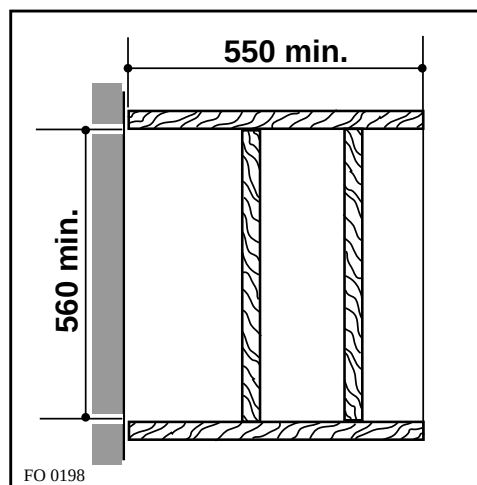


Fig. 30

